

Haselnuss – Nougat – Taler

Zutaten Mürbteig:

300 g Mehl, 100 g Staubzucker, 100 g gemahlene Haselnüsse, 1 EL Eierlikör, 180 g Butter, 2 Dotter, 1 EL Vanillezucker

Zutaten Füllung:

Nougat (weich) oder Haselnusscreme

Zum Verzieren:

Weißer und dunkler Schokolade

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig zusammen kneten, dünn ausrollen und runde Kreise ausstechen.

Bei 180°C ca. 10 Min. backen. Die Kekse mit Nougat zusammensetzen. In weißer Schokoladenglasur tauchen, drei dunkle Schokoladepunkte aufspritzen und mit einer Nadel ein Muster ziehen.